

CARTE

D'ÉTÉ 2023

**Gaspacho de fraises au caviar de vinaigre,
jambon de canard et croûtons de pain (*) 10,90€**
Strawberry gazpacho with vinegar caviar, duck ham
and croutons 2 - 6

**Salade de tomates d'été au thon,
oeufs et oignons (*) 13,90€**
Summer tomato salad with tuna and onions 2-3-4

Jambon de gland avec "pa amb tomaquet" (*) 22,90€
Acorn iberic ham with bread and tomato 2

Crème ou soupe du jour 10,90€
Cream or soup of the day 2-3-4-7-12-13-15

**Carpaccio de bœuf au cheddar "Molí de Ger",
truffe d'été et brunoise de noisette 15,60€**
Beef carpaccio with "Molí de Ger" cheddar,
summer truffle and hazelnut brunoise 2 -7-10

**Salade de quinoa avec brunoise de legummes, avocat,
olivade et vinaigrette à la framboise 12,60€**
Quinoa salad with vegetables, avocado,
olive and raspberry vinaigrette 2 - 6

Carpaccio de melon au Jambon Ibérique 13,90€
Melon Carpaccio with Iberik ham 2 - 6

**Tartare de saumon aux légumes, sauce yaourt
et pain de maïs croustillant 18,50€**
Salmon tartare with vegetables, iogurt sauce and
crispy corn bread 2-3-6-7

**Foie micuit maison avec cœur de coing,
gelée de cava et maïs toast 24,50 €**
Homemade foie micuit with quince, cava gelée and maïs toasts 2

Croquettes maison aux poulet et jambon(*) 11,90€
Homemade chicken and ham croquettes 1-2-4-6-7-10-14-15

**Escargots "a la llauna" avec légumes d'été
et mayonnaise à l'ail noir(*) 16,75€**
Snails with summer vegetables
and black garlic mayonnaise

Pâte fraîche avec crevettes, "gulas" et piment 13,50€
Spicy fresch pasta with prawns and "gulas" 2-4-7-12-13

Trinxat de Cerdanya avec bacon et saucisse noire (*) 13,50€
(plat de legummes tipique de la region)
Trinxat de Cerdanya with bacon and black sausage
(Vegetables local dish) 2

**Oeufs frits chez "Grauet de Cerdanya"
avec des petits calmars à l'encre et des frites (*) 15,95**
"Cal Grauet" fried eggs with little squids
in its ink and french fries 2-3-4-6-12-13-15

**Oeufs frites chez " Grauet de Cerdanya"
avec parmentier truffé et jambon ibérique (*) 16,50€**
Cerdanya fried eggs with truffle parmentier and iberic ham 2-4-7

Canneloni maison au gratin (*) 13,90€
Home made canneloni au gratin 1-2-4-6-7-10-14-15

**Paella de Pâte "Fideuá" de canard avec
champignons et foie gras (*) 17,50 €**
Duck Noodle Paella with mushrooms and foie gras 1-2-6

**(*) Plats cuisinées avec produits de proximité
ou plats typiques catalans producte**
(*) Dishes prepared with local products or topical catalan Dishes

10% d 'VAT included

SERVICE DE JARDIN
GARDEN SERVICE
10% EXTRA PAR PERSONNE/ PER PERSON

SERVICE DE PAIN
SNACK BREAD SERVICE
1,95 €
PERSONE/PERSONNE



**Riz "a la llauna" avec légumes,
champignons et truffe (*) 18,75€**

Rice with vegetables, mushrooms and truffle 1 - 10

Paella de Fruits de mer et poisson "El Senyoret" 16,90€

Rice "El Senyoret" with fish 1-3-6-10-12-13

Paella Mer et Montagne (*) 16,90€

Paella Sea and Mountain 1-3-6-10-12-13

**Morue au gratin, à l'ailloli noir
et à la sauce de tomate 17,25 €**

Cod au gratin with black "ailoli" and tomato sauce 3-4-6-7-10

Turbot grillé aux légumes et à la sauce romesco 21,90 €

Grilled turbot with vegetables and romesco sauce 3-6-7-10

Calamars grillés avec riz sauvage et champignons(*) 17,25€

Grilled calamari with wild rice and mushrooms 2-3

**Cuisse de canard 5 glands avec fruits de la forêt sauce
aux pommes de Nèfol 21,50 €**

Duck leg 5 acorns with wild berries sauce and Local apples 1-6

**Agneau de Vilallobent cuit au four
avec pommes de terre, oignon et tomates (*) 19,90€**

Baked lamb with potatoes, onion and tomatoes 1-6-10-15

Queue de Boeuf au cabernet sauvignon avec riz (*) 21,00€

Cabernet Stewed Oxtail with rice 1-6-10-15

**Côtes de chevreau panées
à la sauce moutarde douce (*) 23,50€**

Battered kid ribs with sweet mustard sauce 2-6-7-10-15

**Épaule de chevreau rôtie avec tomates,
oignons et pommes de terre 25,95€**

Baked kid shoulder with tomato, onions and potatoes 1-6-10-15

Côtes d'agneau grillées de Vilallobent 18,50€

Grilled lamb ribs from Vilallobent

**Poulet de ferme des Pyrénées au grill
avec pommes de terre rôties 14,50€**

Free-range chicken from Pyrénées with roasted potatoes

**Saucisse au grill avec des haricots ou
pommes de terre 13,70€**

Grilled sausage with white beans or potatoes

**Pieds de porc au grill
avec des légumes et pommes de terre 13,70€**

Pigtrotters with vegetables and backed potatoes

**Entrecôte de veau grillée avec des frites et poivrons
"del Padrón" 26,90€**

*Grilled veal entrecôte with french fries
and Padrón peppers*

Filet de veau grillé avec des frites 27,00€

Grilled beef filet with french fries

SAUCES
POUR LES VIANDES

**Fromage Bleu Local (7), Café de Paris
(1,2,4,6,7,8,9,10,13,14,15) ou Poivre (1,6,7) 4,90 €**

ALLERGÈNES

SI VOUS AVEZ DES INTOLÉRANCES
ON VOUS PRIE D'INFORMER AU SERVEUR

1 CÉLERI



2 GLUTEN



3 POISSON



4 OEUFS



5 SOJA



6 SULFITES



7 LACTOSE



8 SÈSAME



9 CACAUET



10 FRUITS SECS



12 CRUSTACES



13 FRUITS
DE MER



14 NOIX 15 MOUTARDE

